

## КАК ВСТРЕЧАЛИ НОВЫЙ ГОД НАШИ ПРЕДКИ



Совсем скоро новый, 2022 год. Время покупать подарки и накрывать новогодний стол. Для нас всех это знакомый и любимый с детства праздник. Но давайте вспомним, как отмечали его наши предки.

Наступление нового года в ночь с 31 декабря на 1 января ввел в 1699 году Петр I.

20 декабря 1699 года он подписал соответствующий указ о переходе России на новое летоисчисление. Своим указом царь повелел 1 января 1700 года

украсить дома по образцам, выставленным в Гостином дворе, в знак веселья обязательно поздравлять друг друга с Новым годом. На Красной площади был устроен фейерверк, пушечные и ружейные салюты, а москвичам было велено стрелять из мушкетов и пускать ракеты возле своих домов.

Такая перспектива ввергла многих в ступор, ведь всего четыре месяца раньше они уже отметили наступление 7209-

го года. Кроме того, Петр I приказал взять за правило и прогрессивные европейские традиции: «перед воротами учинить некоторые украшения из древ и ветвей сосновых, елевых и можжевельных», «людям скудным каждому хоть по деревцу или ветке над воротами или над хоромной своей поставить», а также «учинить трижды стрельбу и выпустить несколько ракет, сколько у кого случится».

Ситуация изменилась в 1914 году: на волне вызванных Первой мировой войной антинемецких настроений Синод назвал елку «вражеской, немецкой затеей, чуждой православному русскому народу». Однако после прихода к власти большевиков в октябре 1917 г. запрет отменили. В Германии, как известно, в 1918 г. произошла революция, и эта страна стала нам ближайшим другом по коммунистическому интернациональному движению.

Но, судя по всему, в среде самих большевиков единого мнения насчет нового года не было. Как всегда, в их рядах нашлась

радикально настроенная фракция, члены которой считали праздник «буржуазным предрасудком», «пережитком досоветского прошлого» и т. д. С другой стороны, есть свидетельства, что сам Ленин любил новогодние празднества. Взять, к примеру, знаменитые ленинские ёлки в Сокольниках, которые Владимир Ильич устраивал лично. К тому же у праздника был интересный социальный подтекст. Новогоднюю ёлку дети видели впервые, ведь до революции для русских крестьян новый год с наряженной игрушками ёлкой был «барской забавой» и «иноземным новшеством».

Однако после смерти В. И. Ленина в 1924 г. отношение правящей партии к Новому году начало меняться. Он не был запрещен, но уже не являлся прежним веселым праздником со всеми необходимыми атрибутами.

Наиболее ярко это можно увидеть на основе сохранившихся в ГАКО архивных документов фонда Гублита. Этот орган регламентировал мероприятия,

которые происходили в области культуры и просвещения. Так, в 1925 г. среди документов предрасудков, «пережитком досоветского прошлого» и т. д. С другой стороны, есть свидетельства, что сам Ленин любил новогодние празднества. Взять, к примеру, знаменитые ленинские ёлки в Сокольниках, которые Владимир Ильич устраивал лично. К тому же у праздника был интересный социальный подтекст. Новогоднюю ёлку дети видели впервые, ведь до революции для русских крестьян новый год с наряженной игрушками ёлкой был «барской забавой» и «иноземным новшеством».

Конечно, главным мотивом, проходившим через все праздничные программы, была тема отказа от традиционных религиозных празднеств.

Вот пример типичного расписания новогодних торжеств из 1925 г.: в 1 отделении – доклад «Нужна ли пролетариату религия?», во втором – концертные номера, игры и даже танцы.

С 1937 г. Новый год отмечается широко и помпезно. В Москве в ЦПКиО имени Горького и на Манежной площади установлены две самые большие ёлки.

## ПРОСТОЙ И ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ УТКИ В ДУХОВКЕ С ГРЕЧКОЙ

Помимо гречки, в начинке рекомендуется использовать грибы. Тогда вкус ее получится просто потрясающим. Начинка впитает выделяющийся при запекании жир из птицы и станет сочной, а утка, в свою очередь, будет в меру жирной.

Ингредиенты: утка – около 2 кг. Гречневая крупа – 200 г. Шампиньоны – 250 г. Лук – 2 шт. Растительное масло. Соль, перец, лавровый лист.

### Процесс приготовления

**Шаг 1.** Хорошо выпотрошенную, обработанную тушку утки вымыть тщательно, высушить поверхность салфеткой.

**Шаг 2.** Натереть ее сначала солью – уйдет примерно столовая ложка.

**Шаг 3.** Следом продолжить натирание перцем – достаточно чайной ложки. Обрабатывать тушку нужно и снаружи, и изнутри.

**Шаг 4.** Если вы сторонник чесночного аромата, то третьим

этапом может быть натирание чесноком. Обработанную тушку поставить в холодильник, прикрыв тарелкой или пленкой.

**Шаг 5.** Сварить гречку, залив стакан крупы примерно 1,5–2 стаканами воды. Можно слегка присолить.



**Шаг 6.** Луковицы порезать кубиками и отправить на сковородку с маслом. Обжаривать на медленном огне.

**Шаг 7.** Шампиньоны, очищенные и вымытые, порезать тоже кубиками и соединить с луком. Все вместе прожарить минут 5–7.

**Шаг 8.** Сваренную гречку и шампиньоны с луком смешать в одной емкости. Попробовать на вкус. При необходимости добавить специй и соли, а также положить в массу лавровый лист.

**Шаг 9.** Достать из холодильника замаринованную тушку и начинить ее гречкой с луком и грибами.

**Шаг 10.** Соединить края кожи тушки швом, положить утку в пакет для запекания.

**Шаг 11.** Духовку разогреть до 180 градусов и поставить блюдо запекаться. Можно налить в противень немного воды, чтобы пакет не подгорел и не лопнул. Также проследите, чтобы края пакета не касались стенок духовки. Выпекать утку будет 2–2,5 часа.

**Шаг 12.** Готовность можно проверить, разрезав пакет и проткнув птицу палочкой или ножом. Мягкость мяса и светлый сок – точные индикаторы готовности блюда.

**Шаг 13.** Из готовой утки достать нитки, разрезать птицу и подавать к столу. Можно при желании достать начинку и подать ее отдельно как гарнир.

**Приятного аппетита!**

## ПОЗДРАВЛЯЕМ

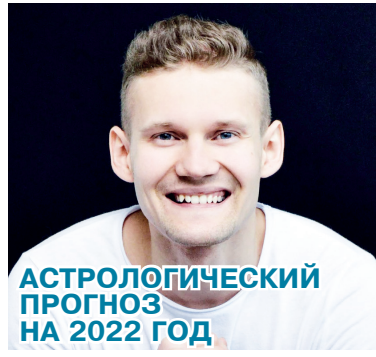
Дорогие друзья! Наступает новый, 2022 год. Хочу пожелать, чтобы новый год принес вам огромное счастье и крепкое здоровье – ведь это главное.

Пусть все ваши мечты сбываются в новом году, а все плохое останется в прошлом. Под бой курантов обязательно загадайте самое заветное желание и верьте, что оно сбывается. Пусть этот светлый праздник станет прекрасным стартом для нового успешного и счастливого года. Берегите себя и близких, прощайте обиды и не держите ни на кого зла. Будьте добрее к окружающим и мудрее и запомните, что чудеса там, где в них верят!

Примите искренние поздравления с Новым годом! Пусть этот год станет стартовой площадкой для новых взлетов, достижений, открытий, побед! Пусть в новом году любое начинание будет обречено на неоспоримый успех, а планы легко и точно реализуются в конкретные дела и мероприятия. Плодотворного, результативного и щедрого на вознаграждения нового года вам!



Надежда Малыкова,  
зам. директора  
ООО «Ремуниверсал»



АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ  
ПРОГНОЗ  
НА 2022 ГОД

Наступающий 2022 год обещает быть динамичным, полным ярких событий и начинаний. Год черного водяного тигра поощрит тех, кто будет развивать в себе такие качества, как спокойствие, уравновешенность, способность не подда-

ваться излишним эмоциям. В этот год нужно стремиться познавать новое, самосовершенствоваться и осваивать новые для себя занятия и навыки. Отличный год для создания крепкой семьи, отношений.

Что надеть 1 января 2022? Этот вопрос всегда интересует прекрасную половину человечества. Избегайте цвета «кошачьего» принта. Не думайте, что если вы наденете что-нибудь «тигровое», то тигр примет вас за своего. Лучше выбрать нейтральные цвета: песочный, золотистый, зеленый, бежевый.

Как лучше накрыть новогодний стол? Мясо на столе приветствуется, так как тигр – хищник. Также не забудьте о зелени и фруктах.

## ВНИМАНИЕ!

Если ваша квартира оборудована газовым водонагревателем, или колонкой, будьте осторожны! Ежегодно от отравления угарным газом страдают сотни людей!

### Причины отравлений:

1. Установка принудительной вытяжки над плитой и (или) вентилятора.
2. Обратная тяга в проточном водонагревателе.
3. Самовольный перемонтаж.
4. Обледенение или засор дымоходов.
5. Неисправная (отсутствующая) автоматика безопасности, закрытые шиберы.

### Как уберечь себя и своих близких?

1. Демонтировать принудительную вытяжку (вентилятор). Пользоваться колонкой только при открытом окне.
2. Проверять тягу перед розжигом колонки (котла) и во время ее работы каждые 30 минут.
3. Установить сигнализатор загазованности угарным газом.
4. Установить приточный стеновой вентиляционный клапан.
5. Работы поручать официально специализированной газовой компании.

Будьте бдительны! Угарный газ не имеет ни цвета, ни запаха, не распознается органами чувств! Телефон газовой службы: 04.

### Ответы на сканворд № 11 (ноябрь 2021 г.)

	О	П		О	И	К	
К	Л	И	О	П	О	Д	А
И		Т	И	Р	И	Е	О
Ц	В	Е	Т	О	Б	О	Р
	Ь	Е		С	И	Т	О
В	Е	Д	Р	О	О	У	З
К	Е		Т	И	Г	Р	Н
У	С	Т	Ю	Г	Р	Е	В
С	К		У	Р	А	Л	Т
	К	А	Р	Л		Ф	Е